



Torta di castagne 2 - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

di Sarina

dolce - torta semplice - cioccolato e uvetta

Ingr:  
2 uova,  
300 gr.farina di castagne,  
150 gr.cioccolato fondente (grattato)  
100 gr.di uvetta (ammollata preferibilmente nel maraschino)  
100 gr.di zucchero,  
300 gr.di latte,  
1 bustina lievito vanigliato,  
1 bustina vanillina.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti(diverrà un impasto non troppo solido) versare nella teglia.  
In forno preriscaldato a 170° per 40 minuti.  
(Sarina dice che si consiglia di farla divisa in due teglie).

Io ne ho fatta metà dose.  
E' veramente squisita, slurposissima (rimane un poco come dire..cioccolatosa dentro, speciale!)

l'impasto:



appena tolta dal forno:

[immagine non più disponibile]



eCucinando.it